

Grundsatz:

Verarbeitung von reinem Brennweizen, fein geschroteter Weizen verbessert den Aufschluß und erhöht somit die Ausbeute.

Verarbeitungshinweis unter Verwendung des Kühlwassers vom laufenden Brennverfahren;

Voraussetzung: „Röhrenkühler mit Thermostat“

- Einsparung von Wasser
- Verkürzung der Maischezeit (Arbeitszeit)
- gleichlaufende Maischezeit zur Brennzeit
- klebefreies Brennen

Maischeverfahren:

- 100 kg feingeschroteter Brennweizen
- 15 kg feingeschrotetes Darrmalz
- ergibt ca. 500-550 l fertige Maischemenge

Einsatz des Maischebottichs, doppelwandig mit angebautem Rührwerk, Rauminhalt 640 Liter.

Heißes Wasser wird von den einzelnen Abtrieben nach dem Austritt aus dem Röhrenkühler gesammelt. Es ist vorteilhaft das Wasser erst nach dem Umschalten auf Nachlauf zu entnehmen, weil sich die Kühltemperatur nach dem Abschalten des Verstärkers auf ca. 80°C erhöht. Bei neueren Brennereianlagen mit zwei Thermostaten liegt die Abwassertemperatur im Mittellauf bei ca. 80°C, später im Nachlauf über 90°C. Nach Einfüllung des vorletzten Abtriebes wird die restliche Maische aus dem Maischebottich entnommen und in ein anderes Gefäß umgefüllt.

- vom zuständigen Steueraufsichtsbeamten genehmigen lassen -

Das aus den bisherigen Abtrieben gesammelte Heißwasser (durchschnittlich 80°C) wird nach gründlicher Reinigung des Maischebottichs mit VA-Reiniger, in den Maischebottich zurückgefüllt. Hierbei ist zu beachten, daß bei der Reinigung sämtliche Verklebungsrückstände (braune Ablagerungen) entfernt werden, weil sonst durch Bakterien eine starke Ausbeuteminderung eintritt.

Einmischung:

Unter dauernder Inbetriebnahme des Rührwerkes wird das Weizenschrot in das heiße Wasser im Maischebottich eingerührt. Bei einer Temperatur von 75-80°C sollten die hitzebeständigen Bakterien **a-Amylase Schliessmann -VF-** zur Getreideverflüssigung zugesetzt werden. Nach einer Haltezeit von 30 Minuten wird die Anstellmaische auf 58°C abgekühlt und das Darrmalz eingestreut. Das Rührwerk sollte bis zur Beendigung der Verzuckerungszeit (mind. 1 Stunde) nicht abgestellt werden. Zur Erhöhung der Betriebssicherheit und Ergänzung der enzymatischen Aktivitäten sollte das Produkt **Schliessmann -VZ-** angewendet werden. Zudem ist die Verzuckerung auch ohne Zugabe von **Darrmalz** gewährleistet. Aus betriebswirtschaftlicher Sicht ist der Zusatz von Malz jedoch anzuraten, da der Stärkegehalt im Malz eine Alkoholgewinnung ermöglicht. Mit Beendigung der Verzuckerungsrast wird die Maische auf 26°C abgekühlt (nur für doppelwandige Maischebottiche).

Nun kann die Hefezugabe erfolgen:

- 50g Trockenhefe „**Kornbrand PREMIUM**“ der Fa. Schliessmann; hohe Alkoholausbeute und überdurchschnittliche Temperaturverträglichkeit.
- oder
- 1 kg frische Backhefe die jedoch gärtechnische Nachteile hat.
 - Aus praktischer Sicht empfiehlt sich 15 Min. vor der Beimischung der Hefe eine Hefevermehrung mit verzuckerter Maische durchzuführen.
 - Die Gärdauer beträgt 5-6 Tage.

Hinweis:

Nach Beendigung der Einmischung wird das Kühlwasser aus dem doppelwandigen Maischebottich abgelassen, um eine optimale Wärmedämmung zu erreichen.